

Q/WDF

海南省食品安全企业标准

Q/WDF 0001S—2023
代替 Q/WDF 0001S—2019

果汁饮品

2023 - 08 - 20 发布

2023 - 08 - 30 实施

文昌东风实业有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/WDF 0001S—2019《果汁饮品》。

本标准与Q/WDF 0001S—2019相比，主要变化如下：

——安全指标按GB 7101《食品安全国家标准 饮料》进行修订。

本标准由文昌东风实业有限公司提出。

本标准由文昌东风实业有限公司起草。

本标准主要起草人：陈昌炳、陈诗宽。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WDF 0001S—2013、Q/WDF 0001S—2016、Q/WDF 0001S—2019。

果汁饮品

1 范围

本标准规定了果汁饮品的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的果汁含量≥10%的果汁饮品的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
 GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
 GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁、镁、锰的测定
 GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
 GB/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB/T 12143 饮料通用分析方法
 GB/T 12456 食品中总酸的测定
 GB 12695 饮料企业良好生产规范
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB/T 17590 铝易开盖三片罐
 GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30608 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令 第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 苹果汁饮品

以饮用水、苹果浓缩汁、苹果浆、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、黄原胶、羧甲基纤维素钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、D-异抗坏血酸或其钠盐、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝和食用香精等为原料，经水质处理、煮制、过滤、调配、定容、均质、罐装、杀菌、冷却、包装等生产工艺制成的苹果汁饮品。

3.2 菠萝汁饮品

以饮用水、菠萝浓缩汁、菠萝浆、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、黄原胶、羧甲基纤维素钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、D-异抗坏血酸或其钠盐、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄和食用香精等为原料，经水质处理、煮制、过滤、调配、定容、均质、罐装、杀菌、冷却、包装等生产工艺制成的菠萝汁饮品。

3.3 芒果汁饮品

以饮用水、芒果浓缩汁、芒果浆、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、黄原胶、羧甲基纤维素钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、D-异抗坏血酸或其钠盐、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄和食用香精等为原料，经水质处理、煮制、过滤、调配、定容、均质、罐装、杀菌、冷却、包装等生产工艺制成的芒果汁饮品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 浓缩果汁和果浆：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.6 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.7 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.8 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的要求。
- 4.1.9 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）：应符合 GB 25540 的要求。
- 4.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）：应符合 GB 1886.47 的要求。
- 4.1.11 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）：应符合 GB 1886.37 的要求。
- 4.1.12 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
- 4.1.13 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的要求。
- 4.1.14 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
- 4.1.15 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.16 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.17 亮蓝：应符合 GB 7655.1 的要求。
- 4.1.18 D-异抗坏血酸：应符合 GB 1886.49 的要求。
- 4.1.19 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.1.20 苹果酸：应符合 GB 1886.40 或 GB 30608 的要求。
- 4.1.21 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.22 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	苹果汁饮品	菠萝汁饮品	芒果汁饮品	
色 泽	浅棕褐色或草绿色	浅黄色	深黄色	取适量试样置 于 50mL 烧杯中， 在自然光下观察色泽、性状和 杂质， 并嗅其气 味，用温开水漱 口，品其滋味
滋味与气味	酸甜适口，具有苹果该有的 气味和滋味，无异味	酸甜适口，具有菠萝该有的 气味和滋味，无异味	酸甜适口，具有芒果该有的 气味和滋味，无异味	
性 状	呈均匀的液体状，稍混浊，允许有少量果肉沉淀或悬浮，但摇动后混浊均匀			
杂 质	无正常视力可见的外来杂质			

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，按折光计），% ≥	1.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100g ≥	0.05	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.04	GB 5009.12
锌、铜、铁总和，mg/L ≤	20.0	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/L ≤	150	GB 5009.16
展青霉素，μg/L ≤	50.0	GB 5009.185
注 1：锡和锌、铜、铁总和仅适用于金属罐装；		
注 2：展青霉素仅适用于苹果汁饮品；		
注 3：食品添加剂的检测项目按标签上标示添加剂检，指标限量应符合 GB 2760 的要求。		

4.4 微生物限量

- 4.4.1 商业无菌生产的产品微生物指标应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。
- 4.4.2 其他加工工艺的微生物限量应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、微生物指标（经商业无菌生产的产品检商业无菌，非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品用金属罐或塑料材料或玻璃瓶包装，金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求；塑料包装材料应符合GB 4806.7的要求；玻璃瓶包装材料应符合GB 4806.5的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，金属瓶包装产品保质期为12个月，塑料瓶包装产品保质期为12个月，玻璃瓶包装产品保质期为6个月。
